

Menú Mensual Desembre 2023

Hípocalòrc

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4	 				1 Arròs amb salsa de tomàquet a part Pollastre al forn o a la planxa Mongetes tendres saltejades Fruita fresca Pa 40gr
5	4 Menestra saltejada amb patata i ceba Rodó de gall d'indi al forn o a la planxa Tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca Pa 40gr	5 Cigrons saltejats amb alls i espinacs Ous cuits amb salsa de tomàquet Pastanaga bullida Fruita fresca Pa 40gr	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
1	11 Col berza amb patates saltejades Pollastre al forn o a la planxa Amanida d'enciam, blat de moro i olives Fruita fresca Pa 40gr	12 Llenties amb verdures Ous cuits Pastanaga bullida Fruita fresca Pa 40gr	13 Llaçets amb salsa de tomàquet Salmó amb ceba i porro Tomàquet, cogombre i pastanaga Fruita fresca Pa 40gr	14 Crema de carbassa Pernillets de pollastres al forn Amanida d'enciam, tomàquet i olives Iogurt desnatat sabors variats Pa 40gr	15 Arròs tres delícies (truita, pernil dolç i pèsols) Cap-roig al forn o a la planxa Amanida de cogombre i blat de moro Fruita fresca Pa 40gr
2	18 Macarrons en blanc amb pastanaga Rap al forn amb pastanaga, ceba i porro Carbassó a la planxa Fruita fresca Pa 40gr	19 Mongetes blanques amb menestra Truita de xampinyons amb ceba Amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca Pa 40gr	20 Paella de verdures (sense pèsols) Pollastre rostit amb tomàquet i ceba Pastanaga bullida Iogurt desnatat sabors variats Pa 40gr	21 VACANCES	22 VACANCES
3	25 VACANCES	26 VACANCES	27 VACANCES	28 VACANCES	29 VACANCES